



Mix de bruschettas



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Bruschetta 1, 2, 3, 4, 6 - Q.b.
de Gallo Azeite Extra
Virgem Reserva



Bruschetta 5 - 20g de
Pimenta À Base de Azeite
Gallo Extra Forte



Respectivamente:
Bruschetta 1 - 30ml
Bruschetta 2 - 10ml
Bruschetta 3 - 10ml
Bruschetta 4 - 30ml
Bruschetta 5 - 10ml
Bruschetta 6 - 10ml
de Gallo Azeitonas Verdes
Fatiadas

- **Bruschetta 1**
- 50g de tomate
- 20g de pepino
- 20g de cebola
- Malagueta a gosto
- Salsa a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 2**
- 20g de presunto fatiado
- 100g de melão
- Folhas de manjeriço a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 3**
- 50g de purê de grão
- 2 rabanetes
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Colorau a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 4**
- 2 cogumelos paris
- 20g de rúcula selvagem
- 30g de creme de queijo
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 5**
- 40g de queijo de cabra laminado
- 1 dente de alho

Modo de preparação

1

Bruschetta 1: Comece por cortar o tomate e o pepino em cubos, picar a cebola e a salsa e laminar a malagueta. De seguida, misture todos os ingredientes, adicione o azeite e tempere com sal e pimenta, servindo depois sobre a fatia de pão torrado. Termine com umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

2

Bruschetta 2: Coloque o presunto por cima do pão, e sobre este o melão, cortado em pedaços pequenos. Junte o manjeriço e regue com um fio de azeite.

3

Bruschetta 3: Comece por triturar o grão com azeite, sal, pimenta e colorau, até formar uma pasta. De seguida barre o pão com a mistura, e coloque por cima os rabanetes, laminados.

4

Bruschetta 4: Primeiro, lamine os cogumelos e salteie-os em azeite. Depois, barre o pão com queijo creme e por cima coloque a rúcula misturada com os cogumelos.

5

Bruschetta 5: Depois de torrar a fatia do pão, esfregue com o dente de alho. Coloque as azeitonas fatiadas e o queijo de cabra.

6

Bruschetta 6: Coloque o guacamole por cima do pão, e por cima deste o salmão fumado, juntamente com as alcaparras. Termine com umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

- Cebolinha picada a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 6**
- 30g de guacamole
- 30g de salmão defumado
- 5 alcaparras
- 1 fatia de pão

Produtos utilizados



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem



Pimenta À Base de Azeite
Gallo Extra Forte
Pimenta à Base de Azeite



Azeitonas Verdes Fatiadas
Sem Conservantes

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide